

RESTAURANTE

RODA D'ÁGUA



Visite nossa adega e conheça nossa carta de vinhos. Se desejar consumir o seu vinho, verifique a nossa taxa de rolha

ENTRADAS

  (250) **Batata frita R\$ 28,00**

  (828) **Dadinhos de Tapioca R\$ 40,00**

(126) **Pastel de Carne de Panela R\$ 40,00**
04 unidades servidas com vinagrete picante

(395) **Filé Aperitivo R\$ 51,00**

Servido com molho de bacon e torradas

 (864) **Carne do Sol Aperitivo R\$ 51,00**

Servido com farofa e salada vinagrete

(166) **Bolinho de Bacalhau R\$ 51,00**

06 unidades servidas com picles de cebola

(532) **Peixe Empanado R\$ 49,00**

Filé de tilápia empanado na tempurá, servido com molho tártaro

SALADAS

Salada Roda D'água R\$ 41,00 (937) 

Mix de folhas, tomate seco, mozzarella, azeitona, croutons e molho de iogurte com ervas

Salada Caesar R\$ 41,00 (167) 

Mix de folhas, croutons, lascas de parmesão e molho caesar

Ou escolha sua salada com uma das proteínas:

Filé mignon R\$ 68,00 | Filé suíno R\$ 52,00 | Filé de tilápia R\$ 68,00 | Filé de Frango R\$ 49,00

MASSAS ARTESANAIS

Todas as massas são produzidas de forma artesanal no Hotel de Lençóis

Lasanha Igatu R\$ 65,00 (373)

Gratinada com queijo parmesão, recheada com mix de molho bolonhesa, filé suíno e creme de parmesão

Ravioli Lapa Doce R\$ 58,00 (387) 

Massa recheada com ricota, espinafre e nozes, servida com manteiga de ervas

Fettuccine ao sugo R\$ 40,00 (45) 

Fettuccine à bolonhesa R\$ 48,00 (46)

Fettuccine ao funghi R\$ 55,00 (47) 

Pratos vegetarianos 
Pratos livres de glúten 

PRATOS PRINCIPAIS

(216) **Carne do Sol Roda D'água R\$ 89,00** 🍷

Carne do sol de filé mignon acebolada, guarnecida de purê de aipim e salada de feijão verde

(674) **Carne do sol Roncador R\$ 89,00** 🍷

Carne do sol de filé mignon acebolada, servida com baião de dois e batata frita

(832) **Filé Picuá R\$ 85,00** 🍷

Filé mignon ao molho de mostarda, guarnecido com cenouras glaceadas e arroz de castanha

(620) **Filé Ribeirão do Meio R\$ 94,00**

Filé mignon acompanhado de fettuccine ao molho funghi

(372) **Filé do Castelo R\$ 80,00**

Filé à parmegiana coberto com molho rústico de tomate, gratinado com mozzarella e parmesão, guarnecido com musseline de batatas com queijo.

(260) **Sinfonia da Chapada R\$ 80,00**

Filé mignon suíno com molho barbecue, acompanhado de feijão tropeiro, banana à milanesa e couve refogada

(381) **Risoto Torrinha R\$ 75,00** 🍷

Risoto de cogumelos funghi e cubos de filé mignon

(542) **Risoto Camarão Sincorá R\$ 95,00** 🍷

Risoto de camarão, servido com tomates rústicos e molho pesto

(149) **Frango Diamantino R\$ 65,00**

Filé de Frango empanado em farinha panko, com molho tarê, arroz estilo oriental e pickles de pepino

(233) **Frango da Serra R\$ 65,00** 🍷

Filé de Frango grelhado com molho de iogurte e tomate seco, acompanhado de salada de quinoa com legumes salteados

(562) **Camarão das Especiarias R\$ 87,00** 🍷

Camarão cozido num *curry* a base de leite de coco e amendoim, com especiarias e cubos de abacaxi. Acompanha arroz com sementes de cominho, levemente picante

(271) **Camarão Mandassaia R\$ 94,00** 🍷

Camarões salteados, cobertos com molho ao sugo e requeijão cremoso artesanal, levemente gratinado com queijo parmesão, acompanhado de arroz com brócolis e batata sauté

(494) **Camarão Encantado R\$ 91,00** 🍷

Bobó de camarão que acompanha arroz branco e farofa de farinha panko e dendê.

(287) **Peixe Marimbus R\$ 84,00** 🍷

Filé de tilápia grelhado, guarnecido com uma gremolata (molho de ervas e alcaparras), acompanhado por um risoto de limão-taiti

(35) **Peixe Zaidan R\$ 87,00** 🍷

Filé de tilápia grelhado, com molho de moqueca, guarnecido com purê de banana da terra, arroz de coco e farofa de manteiga

HAMBÚRGUER, SANDUÍCHE E QUICHE

Hambúrguer Serrano R\$ 65,00 ⁽²¹³⁾

Hambúrguer de 180g de carne bovina (blend de patinho e cupim), com pão brioche, mozzarella, tomate, alface e maionese caseira de ervas. Acompanha batata frita.

Hambúrguer Igatu R\$ 39,00 ⁽²⁴⁵⁾

Filé de frango crocante no pão brioche, servido com molho ranch

Sanduiche de pernil R\$ 39,00 ⁽¹⁰⁸⁶⁾

Sanduiche de pernil suíno temperado com especiarias, servido com pickles de repolho roxo e mostarda

Quiche Gorgonzola R\$ 40,00 ⁽²⁸⁰⁾

Quiche de gorgonzola, acompanhado de salada verde com manga e redução de vinagre balsâmico com morango

Quiche Alho Poró R\$ 40,00 ⁽²⁸¹⁾

Quiche de alho-poró, acompanhado de salada verde com manga e redução de vinagre balsâmico com morango

PRATOS KIDS

⁽⁹⁶⁸⁾ Nuggets caseiros de frango R\$ 41,00

 ⁽⁷⁶¹⁾ Filé de frango em cubos R\$ 41,00

 ⁽²⁰⁶⁾ Filé mignon em cubos R\$ 56,00

Escolha uma das opções de acompanhamento:

 Arroz e fritas

 Arroz e purê de batata

 Arroz e feijão com caldo

 Espaguete ao sugo **ou** na manteiga

SOBREMESAS

Morro do Camelo R\$ 45,00 ⁽³⁹¹⁾

(Cerca de 20 minutos para o preparo, pedir com antecedência)

Petit gateau de doce de leite acompanhado de sorvete artesanal de creme

Deleite de maçã R\$ 35,00 ⁽⁴⁵²⁾

Torta de maçã com crocante de nozes acompanhada de chantilly e calda de caramelo

Pai Inácio e Sinhazinha R\$ 45,00 ⁽²⁸²⁾

Queijo coalho e goiabada cascão, empanados com castanha e servidos com sorvete artesanal de queijo parmesão

Cocada Muritiba R\$ 35,00 ⁽³¹⁷⁾

Cocada de forno morna, servida com sorvete artesanal de coco

Brownie São Benedito R\$ 40,00 ⁽⁵⁴⁶⁾

Brownie com chocolate intenso, servido com ganache de brigadeiro intenso

Bendito Sorvete (01 bola) R\$ 29,00 ⁽²⁷⁶⁾

Sorvete artesanal produzido em Lençóis, feito com frutas e ingredientes típicos da Chapada Diamantina, aliados ao melhor cacau da costa baiana

DRINKS RODA D'ÁGUA

Dom Obá R\$ 30,00

Drink a base de vodka com café, leite condensado, chocolate e chantilly

Dom Obá (sem álcool) R\$ 22,00

Drink a base de café, leite condensado, chocolate e chantilly

Gin Collins Nacional R\$ 30,00 | Importado R\$ 52,00

Drink a base de gin, levemente doce e aromatizado com xarope de hibisco

Moscow Mule R\$ 32,00

Drink a base de vodka, limão, gengibre e espuma de gengibre

Mimosa R\$ 22,00

Drink a base de espumante e suco de laranja

Rossini R\$ 22,00

Drink a base de espumante e morangos

Aperol Sunshine R\$ 36,00

Drink a base de aperol e martini, com um leve toque de laranja

Aperol Spritz R\$ 36,00

Drink a base de aperol, espumante e laranja

Soda Italiana R\$ 22,00

Drink sem álcool a base de água com gás e xarope de gengibre

DRINKS CLÁSSICOS

(Drinks com **morango** terão acréscimo de R\$ 4,00)

Caipirinha Tradicional (Abaíra) R\$ 20,00

Drink à base de cachaça local, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá ou abacaxi)

Caipirinha Especial (Serra das Almas Reserva) R\$ 37,00

Drink à base de cachaça, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá ou abacaxi)

Caipiroska (Vodka Nacional) R\$ 25,00

Drink à base de vodka, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá ou abacaxi)

Caipiroska (Vodka Importada) R\$ 30,00

Drink à base de vodka, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá ou abacaxi)

Caipiríssima R\$ 28,00

Drink à base de rum, açúcar, gelo e uma fruta (limão, maracujá ou abacaxi)

Citrus Aperol R\$ 28,00

Drink à base de aperol, vodka, açúcar, gelo e limão

Cuba Libre R\$ 40,00

Drink à base de rum, Coca-Cola, gelo e limão

Gin Tônica nacional R\$ 32,00 | importada R\$ 49,00

Drink à base de gin, água tônica, gelo e limão

Mojito R\$ 32,00

Drink à base de rum, hortelã, água com gás, açúcar, gelo e limão

Piña Colada R\$ 35,00

Drink à base de rum, leite de coco, açúcar e abacaxi

Coquetel de Frutas R\$ 32,00

Drink à base de vodka, leite condensado e frutas
(Mamão, manga, laranja, melão, banana, uva, kiwi e melancia)

OUTRAS BEBIDAS

BEBIDAS SEM ÁLCOOL

Água mineral sem gás R\$ 6,00

Água mineral com gás R\$ 8,00

Água Tônica R\$ 14,00

Água e sumo limão R\$ 10,00

Água c/ gás limão R\$ 15,00

Refrigerante (lata) R\$ 13,00

Suco da fruta ou polpa R\$ 15,00

Suco de Morango R\$ 19,00

Piña colada R\$ 28,00

Coquetel de Frutas R\$ 28,00

CAFÉS E CHÁS

Café expresso R\$ 8,00

Café coado (xícara) R\$ 10,00

Café coado com leite (xícara) R\$ 12,00

Bule de café R\$ 15,00

Bule de café e leite R\$ 19,00

Chá (verificar sabor) R\$ 12,00

CERVEJAS (LONG NECK)

Heineken R\$ 19,00

Corona R\$ 19,00

Spaten R\$ 17,00

Stella Artois R\$ 19,00

Cerveja sem álcool R\$ 19,00

Cervejas artesanais R\$ 49,00

LICORES & VINHO DO PORTO

Licores importados R\$ 30,00

Vinho do Porto R\$ 30,00

WHISKIES

Johnny Walker Red R\$ 25,00

Chivas Regal Extra R\$ 30,00

Johnny Walker Black R\$ 30,00

Jack Daniels R\$ 30,00

DOSES

Cachaça Artesanal R\$ 15,00

Cachaça Serra das Almas R\$ 30,00

Tequila Jose Cuervo Silver R\$ 25,00

Tequila Jose Cuervo Black R\$ 30,00

Tequila Jose Cuervo Reposado R\$ 25,00